

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
9. Sınıf Temel Yiyecek Üretimi ve Servisi Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM												
			1. YAZILI					2. YAZILI							
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)							
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo						
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0		
TENEL YIYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ	Salon Düzenlemesi	İş sağlığı ve güvenliğine uygun olarak salon ile ilgili gerekli düzenlemeleri yapar.													
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına göre hazırlayarak masaya yerleştirir.													
		Masamın özelliğine göre masa örtüsü serer													
		Kullanılacağı yere ve kullanım amacına uygun peçete katlar.													
		Menüye uygun kuver açar.													
	Bulaşık Yıkama ve Atık Yönetimi	Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda masa üstü servis takımlarını servis kurallarına uygun şekilde taşıyarak boşları toplar.													
		Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içecek bankosunu temizleyip ihtiyaca göre içecek malzemeleri temin eder.													
	Garnitürler	Aşamalarına uygun elde ve makinede bulaşık yıkar.													
		Atıkları yönetimine uygun toplayarak ortandan uzaklaştırır.													
		İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yiyecek hazırlamada tekniğine uygun bıçak kullanır.													
		Uluslararası doğrama tekniklerini yiyecek hazırlamada kullanır													
	Çorbalar	Uluslararası pişirme tekniklerini kullanarak garnitürleri yemeğe hazırlar.													
		Lezzet verici karışımları yapım aşamalarına uygun hazırlar													
	Yumurtalar	Tekniğine uygun sebzeleri hazırlayarak saklar.													
		Çorba fondlarını işlem basamaklarına göre hazırlar	4	3	3	2	2								
Kolay Hamur İşleri	Reçeteye ve yapım aşamalarına uygun temel çorbaları hazırlar.	3	4	3	4	5									
	Yumurtaları kontrol aşamalarına göre pişirmeye hazırlar	3	3	4	4	3									
	Yumurtadan çeşitli ürünler hazırlayarak servis yapar.														
	Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlayarak servis yapar.														
		Reçeteye göre hazır ürünlerle istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde ürünler hazırlar.													

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
10. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ	Sıcak ve Soğuk Soslar	Reçetesine uygun şekilde sütle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.											
		Reçetesine uygun şekilde domatesle yapılan soslar hazırlayarak servis eder.											
		Reçetesine uygun şekilde sıvı yağla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.											
		Reçetesine uygun şekilde beyaz fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.											
		Reçetesine uygun şekilde kahverengi fondla yapılan soslar hazırlayarak servis eder.											
		Reçetesine uygun şekilde tereyağı ile yapılan soslar hazırlayarak servis eder.											
	Et Yemekleri	İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak gövde etlerini kullanıma hazırlar.											
		Reçetesine uygun etleri uluslararası pişirerek misafir masasında tranche yapar.											
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebabları, köfteleri ve sakatları pişirerek servis eder.											
	Pilavlar	Pilav ile ilgili ön hazırlıkları yaparak tekniğine uygun pilav pişirir.											
		Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü pilavlar pişirir.											
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.											
	Kuru Baklagil Yemekleri	Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.											
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.											
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.											
	Makarnalar	Reçetesine uygun uluslararası mutfaklara özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	2	1			1	2					
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlayarak servis yapar.	1	2	2	1	2						
	Tatlılar	Tekniğine uygun sütü tatlıları hazırlayarak servis yapar.	1			1	2	1					
		Tekniğine uygun meyve tatlılarını hazırlayarak servis yapar.		1				1					
		Tekniğine uygun hamur tatlıları hazırlayarak ve servis yapar.	1	2	1			2					
		Tekniğine uygun tahl tatlıları hazırlayarak servis yapar.			1	1	1						
		Tekniğine uygun kadayıf çeşitleri hazırlayarak servis yapar.	1			2			1				
	Modern ve Klasik Usullerle Servis	Tekniğine uygun baklava hazırlayarak servisini yapar.	2	1	2	2	1						
		Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde modern usullerle yiyecek servisi yapar.	1	1			1						
	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Konuk Döngüsü	Servis ve nezaket kurallarına uygun şekilde klasik usullerle yiyecek servisi yapar.	1	1	1	1	1	1					
		Nezaket ve görgü kurallarına göre müşterinin istekleri doğrultusunda rezervasyon yaparak konukları kabul eder.											
		Nezaket ve görgü kurallarına göre misafirlere menü sunarken ve siparişlerini alırken kibar, güler yüzlü ve davranışlarında ölçülü olmaya özen gösterir.											
	Oda Servisi	Nezaket ve görgü kurallarına göre hesap işlemlerini yaparak konukları uğurlar.											
		Servis kurallarına uygun şekilde oda servisi ofisini düzenler.											
		Servis kurallarına uyarak odalardan sipariş alır.											
Servis kurallarına uygun şekilde odalara yiyecek, içecek servisi yapar.													
	Servis kurallarına uygun şekilde odalardan boşları toplar.												
	Servis kurallarına uygun şekilde mini buzdolabı hizmetlerini yapar.												

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11. Sınıf Aşçılık ve Servis Atölyesi Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo					
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10							
AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ	Sebze Yemekleri	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.												
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.												
	Balıklar ve Su Ürünleri	Reçeteye göre balıkları pişirmeye hazırlar.												
		Reçetesine uygun şekilde balıkları pişirerek konuk masasında tranche yapar.												
		Tekniğine uygun kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeye hazırlar.												
	Salatalar	Reçetesine uygun kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirerek konuk masasında tranche yapar.												
		Reçetesine uygun şekilde sebzelerle salatalar hazırlayarak servis eder.												
	Hamur Ürünleri	Reçetesine uygun şekilde tahıl ve makarnalarla salatalar hazırlayarak servis eder.												
		Reçeteye göre bisküvi, kurabiye, tulip, tulle, tart ve kış hazırlar.	1											
		Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.	1											
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmeç ve ekmeç çeşitlerini hazırlar.	1											
		Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.	1											
		Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1	2	1	1	2							
		Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.	1	2	2	2	2							
	Açık Büfe	Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.	1	2	2	2	1							
		İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordoövrleri hazırlar.	1	1	1	2	1							
		İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyeceklerini hazırlar.	1	1	1	2	1							
	Dolma ve Sarmalar	Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk ve kahvaltılı yiyeceklerini büfeye yerleştirir.	1	1	2	1	2							
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.												
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.												
		Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.												
	Çikolata ve Fondü	Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.												
		Hijyen ve servis kurallarına uygun şekilde konuk masasında fondü hazırlayarak servisini yapar.												
		Ulusal Meslek Standartları'na göre çikolatayı, tekniğine uygun şekilde istenilen sıcaklıkta eritip kullanıma hazır hale getirir.												

2. DÖNEM 1. UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11. Sınıf Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM																		
			1. YAZILI					2. YAZILI													
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)													
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo												
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI											10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİNDE ORGANİZASYON DERSİ	Pastanede Yerleşim Planı	Pastane kapasitesine göre pastane imalathanesinin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.																			
		Pastane kapasitesine göre bulaşıkhanenin donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.																			
		Pastane kapasitesine göre depoların donanım listesini hazırlayarak yerleşim planını yapar.																			
	Günlük İşleri Planlama	Pastanenin kapasitesine göre teşhir vitrinlerinin konumunu belirleyerek teşhiri işlevsel hâle getirir.																			
		Pastane ortamında faaliyetlerin eksiksiz ve zamanında yürütülmesi için planlama unsurlarına dikkat ederek çalışma programı hazırlar.																			
		Pastanede stok kontrolü, ihtiyaç listesi yaparak talep formunu doldurarak malzemeleri teslim alıp bir sonraki günün ön hazırlıklarını yapar.																			
	Pastanede Depolama İşlemleri	Ekipmanların kullanım kılavuzlarına göre periyodik temizlik ve bakımlarının yapılmasını sağlayarak, arızalanan ekipmanlar için kullanım kılavuzundaki güvenlik önlemlerini alarak ilgililere bildirir.																			
		Pastanenin kapasitesine göre depolardaki stok kontrolleri ve diğer depolama işlemlerini talep formu, kontrol formları, LIFO/FIFO sistemlerini kullanarak yapar.																			
		Pastane üretim bölümünde malzeme ve ürünlerin depolama dereceleri, saklanma süreleri ve temizliğini dikkate alıp depoların periyodik kontrollerini yapar.																			
	Pastanede Kalite Kontrol	Pastane ürünlerini hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda bozulmayı önleyici tedbirler alır.	3	3	3	4	4														
		Pastanede hazırlanan ürünlerin duysal kontrollerini yaparak standartlara uygun şahit numune alır.	2	1	2	1	2														
		Pastanede bozulan ürünleri tespit ederek hijyen ve sanitasyon kuralları doğrultusunda imha eder.	1	1	1	1	1														
	İletişim Teknikleri	Pastanenin hizmet kalitesini korumak için müşteri ve personel memnuniyetini değerlendirir.	1	1	1	1	1														
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak çalışma arkadaşları ile olumlu iletişim kurar.	1	2	2	1	1														
		Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak iletişimde beden dilini kullanır.	2	2	1	2	1														
Konuk Tipleri ve Davranışları	Nezaket ve görgü kurallarına uygun olarak konuk tiplerinin özelliklerine göre davranmaya açıklar.										2	1	1	1	1						
	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konuk memnuniyetini sağlar.										1	2	1	1	1						
	Nezaket ve görgü kuralları ile işletme prosedürüne uygun olarak konunun sorununa çözüm bulur.										1	1	2	1	1						
Olağan Dışı Durumlar ve Olaylar	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak olağan dışı durumlarda konuğa yardımcı olur.										1	1	1	2	1						
	Ulusal standartlara ve işletme prosedürüne uygun olarak müdahale edilmesi mümkün olmayan durumlarda konuğa yardımcı olur.										1	1	1	1	2						
Görgü ve Protokol Kuralları	İşletme prosedürü ve protokol kurallarına göre konukları karşılama-ugurlama işlemlerini yapar.										2	2	2	2	2						
	Nezaket ve görgü kurallarına göre konukları karşılama-ugurlama işlemlerini yapar.										2	2	2	2	2						

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11. Sınıf Sokak Lezzetleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM									
			1. YAZILI					2. YAZILI				
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	11	0	0	0	0	0
SOKAK LEZZETLERİ	Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre et çeşitlerinden sokak lezzetleri hazırlar										
		2. Reçeteye göre et ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.										
		3. Reçeteye göre sakatatlardan sokak lezzetleri hazırlar										
	Sebze ve Meyvelerden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre sebzelerle sokak lezzetlerini hazırlar.										
		2. Reçeteye göre meyvelerle sokak lezzetlerini hazırlar.										
	Tahıl ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre tahıllarla sokak lezzetlerini hazırlar										
		2. Reçeteye göre tahıl türevlerinden sokak lezzetlerini hazırlar.										
	Kuru Baklagil ve Yağlı Tohumlarla Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre kuru baklagillerle sokak lezzetlerini hazırlar.										
		2. Reçeteye göre yağlı tohumlarla sokak lezzetleri hazırlar.										
	Tatlılar ile İlgili Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun şekerlemeler hazırlar.	3	2	2	2	3					
2. Reçeteye göre sokak lezzetlerine uygun tatlılar hazırlar.		2	3	2	3	3						
Süt ve Türevlerinden Hazırlanan Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre sütle sokak lezzetleri hazırlar	3	2	3	3	2						
	2. Reçeteye göre süt ürünlerinden sokak lezzetleri hazırlar.	2	3	3	2	3						
İçecekler İle İlgili Sokak Lezzetleri	1. Reçeteye göre sıcak sokak içeceklerini hazırlayarak servis yapar.											
	2. Reçeteye göre soğuk sokak içecekleri hazırlayarak servis yapar.											
Hamur Ürünlerinden Yapılan Sokak Lezzetleri	1. Hamur ürünlerinden reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte sokak lezzetlerini hazırlar.											
	2. Reçeteye göre hazırladığı hamur ürünlerinden yapılan sokak lezzetlerini servis yapar.											

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11. Sınıf Perakende Paket Programları Konu Soru Dağılım Listesi

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	
PAREKENDE PAKET PROGRAMLARI	Paket Program Kurulum ve Tanımlamalar	1. Perakende paket programını yükleme kurallarına göre yükler											
		2. Perakende paket programını çalışma kurallarına göre çalıştırır.											
		3. Perakende paket programını yedekleme ve geri yükleme kurallarına göre yedekler.											
	Stok ve Cari	1. Paket program çalışma kurallarına göre stok programını kullanır.											
		2. Paket program çalışma kurallarına göre cari programını kullanır.											
	Sipariş, İrsaliye ve Fatura	1. Paket program çalışma kurallarına göre sipariş programını kullanır.	3	2	3	2	3						
		2. Paket program çalışma kurallarına göre irsaliye programını kullanır.	2	3	3	2	2						
		3. Paket program çalışma kurallarına göre irsaliye programını kullanır.	3	2	2	3	2						
	Kasa, Banka ve Bordro	1. Perakende paket program çalışma kurallarına göre kasa programını kullanır.	2	3	2	3	3						
		2. Perakende paket program çalışma kurallarına göre banka programını kullanır.											
		3. Çalışanlarla ilgili mevzuatlar perakende paket program çalışma kurallarına göre bordro programını kullanır.											
	Servis Süreci	1. Perakende paket programında program bakım ve onarımı yapar.											
		2. Perakende paket programını yedekleme ve geri yükleme kurallarına göre yedekler.											
		3. Perakende paket programına güncelleme yapar.											

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12 Sınıf Baklavacılık Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM									
			1. YAZILI					2. YAZILI				
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	0	0	0	0	0
BAKLAVACILIK	Oklavadan Çekme Tekniği ile Hazırlanan Baklavalar	1. Oklavadan çekme tekniği ile baklava açar.										
		2. Oklavadan çekme tekniği ile yapılan baklava çeşitlerini hazırlar.										
		3. Tekniğine göre baklavayı tepsiye yerleştirir.										
		4. İstenilen renk ve görünüşte baklavayı pişirir.										
		5. Reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte şurubu hazırlar.										
		6. Tekniğine göre baklavayı şuruplayarak servise hazırlar.	1	2	2	2	3					
	Tepsiye Döşeyerek, Keserek Hazırlanan Baklavalar	1. Tepsiye döşeyerek ve keserek baklava hamurunu açar	3	2	3	3	3					
		2. Tepsiye döşeyerek keserek yapılan baklava çeşitlerini hazırlar	3	3	2	3	2					
		3. Tekniğine göre baklavayı dilimler.	3	3	3	2	2					
		4. İstenen renk ve görünüşte baklavayı pişirir										
		5. Tekniğine uygun baklavayı şuruplayarak servise hazırlar										
		6. Baklava çeşitlerini saklama koşullarına uygun muhafaza eder.										

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerde Yemekler Hazırlama Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM									
			1. YAZILI					2. YAZILI				
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)				
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	0	0	0	0	0
COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERDE YEMEKLER HAZIRLAMA	Et ve Et Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecekler	1. Reçeteye göre etlerden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.										
		2. Reçeteye göre et ürünlerinden yiyecekler hazırlayarak servis yapar.										
	Meyve ve Sebzeler ile Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	1. Meyvelerden reçetesine uygun yemekler hazırlar.										
		2. Sebzelerden reçetesine uygun yemekler hazırlar.										
	Tahıllar ve Yağlı Tohumlardan Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	1. Reçeteye göre tahıl ve türevlerinden yemekler hazırlar.										
		2. Reçeteye göre yağlı tohumlardan coğrafi işaretli yiyecekler hazırlar.										
	Coğrafi İşaret Tescilli Yöresel Yemekler	1. Coğrafi işaret tescilli çorbaları hazırlar.										
		2. Reçeteye göre yöresel yemekleri hazırlayarak servis eder.										
	Kuru baklagiller ve Kuruyemişler Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	1. Reçeteye göre kuru baklagillerden yiyecekler hazırlar.	2	3	3	2	2					
		2. Coğrafi işaretli kuruyemişleri kullanarak yiyecekler hazırlar.	3	2	3	3	2					
	Süt ve Süt Ürünlerinden Hazırlanan Coğrafi İşaret Tescilli Yemekler	1. Reçeteye göre süttten yiyecekler hazırlar.	2	3	2	3	3					
		2. Reçeteye göre süt ürünlerinden yiyecekler hazırlar.	3	2	2	2	3					
	Coğrafi İşaret Tescilli Şekerleme ve Tatlılar	1. Reçeteye göre şekerlemeleri hazırlar.										
		2. Reçeteye göre tatlılar hazırlar.										
	Coğrafi İşaret Tescilli Hamur Ürünleri	1. Reçeteye uygun hamur ürünlerini hazırlar.										
		2. İstenilen renk, lezzet ve görüntüde amaca uygun hamur ürünlerini servis yapar.										

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Füzyon Mutfağı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo				
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			8	8	8	8	9	0	0	0	0	0	
FÜZYON MUTFAĞI	1. Füzyon Mutfak Tanımı Ve Gelişimi	1. Füzyon mutfağını açıklar.											
		2. Füzyon mutfağın tarihçesi ve ortaya çıkışını açıklar.											
	2. Uluslararası Mutfaklarda Füzyon Uygulamaları	1. Asya ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar.											
		2. Avrupa ülkeleri mutfaklarından yiyecekler hazırlar.											
		3. Uzak Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.											
		4. Kuzey Amerika ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.											
		5. Orta Doğu ülke mutfaklarından yiyecekler hazırlar.											
	3. Çorbalarda Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk çorba hazırlar.											
		2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak çorba hazırlar.											
	4. Ordövrlerde Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre soğuk ordövr hazırlar.											
		2. Füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak ordövr hazırlar.											
	5. Sıcak Mutfak Yemeklerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Sebzeleri kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.	2	1	1	2	2						
		2. Et ve et ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.	1	1	2	1	2						
		3. Kümes hayvanlarını kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.	1	2	1	2	1						
4. Balık ve deniz ürünlerini kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre sıcak yemek hazırlar.		2	2	2	1	2							
6. Hamur Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre makarna ve mantı çeşitleri hazırlar.	2	2	2	2	2							
	2. Füzyon mutfağı esaslarına göre pide ve pizzalar hazırlar												
7. Pastane Ürünlerinde Füzyon Mutfak Uygulamaları	1. Füzyon mutfağı esaslarına göre pastane ürünleri hazırlar.												
	2. Çikolata kullanarak füzyon mutfağı esaslarına göre ürün hazırlar.												

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Gastronomi Turizmi Dersi Konu Soru Dağılımı Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo				
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0
GASTRONOMİ TURİZMİ	GASTRONOMİ TURİZMİ	1. Gastronomi turizmini açıkla 2. Dünyada gastronomi turizmini açıkla. 3. Türkiye'de gastronomi turizmini açıkla.											
	Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı	1. Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 2. Şanlıurfa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Mardin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.											
	Karadeniz Bölgesi Mutfağı	1. Trabzon mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar 2. Rize mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Bolu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Ordu mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 5. Giresun mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 6. Artvin mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 7. Karadeniz Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.											
	İç Anadolu Bölgesi Mutfağı	1. Konya mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 2. Kayseri mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Ankara mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Sivas mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 5. İç Anadolu Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.											
	Ege Bölgesi Mutfağı	1. İzmir mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 2. Muğla mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar 3. Denizli mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Ege Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2
	Akdeniz Bölgesi Mutfağı	1. Hatay mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar 2. Adana mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Kahramanmaraş mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar 4. Akdeniz Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.	2	1	1	2	1	2	2	1	1	1	1
	Marmara Bölgesi Mutfağı	1. Çanakkale mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 2. Bursa mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 3. Tekirdağ mutfağının yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar. 4. Marmara Bölgesi'nin diğer illerinin yöresel yemeklerinden oluşan bir menü hazırlar.											
	Dünyada Gastronomi Turizmi	1. Dünyada gastronomi turizmi ile ilgili yiyecekler hazırlar. 2. Dünyada gastronomi turizmi ile ilgili menü hazırlar.											

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Osmanlı Saray Mutfağı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo					
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	
OSMANLI SARAY MUTFAĞI DERSİ	Saray Mutfağı	1. Osmanlı mutfak kültürünün genel özelliklerini açıklar												
		2. Osmanlı mutfak kültürünün oluşmasında Orta Asya yaşamı, göçler ve İslamiyet'in etkisini açıklar.												
		3. Saray mutfağının içinde görev yapan personelin hiyerarşik yapısını açıklar.												
		4. Selçuklu Dönemi ve Mevlevi mutfak kültürünü açıklar												
	Osmanlı Mutfağında Başlangıç Yemekleri	1. Saray mutfağı menüsünde yer alan çorbalar hazırlayarak servisini yapar												
		2. Saray mutfağı menüsünde yer alan yumurta yemeklerini hazırlayarak servisini yapar.												
		3. Saray mutfağı menüsünde yer alan tava yemekleri ve müceverleri hazırlayarak servisini yapar.												
		4. Saray mutfağı menüsünde yer alan turşuları ve salataları hazırlayarak servisini yapar												
	Osmanlı Mutfağında Pırlavlar	1. Saray mutfağında pişirilen pırlav çeşitlerini açıklar.												
		2. Saray mutfağında pişirilen pırlav çeşitlerini hazırlayarak servisini yapar.												
	Osmanlı Mutfağında Ana Yemekler	1. Osmanlı mutfağında yer alan kebabları hazırlayarak servisini yapar												
		2. Osmanlı mutfağında yer alan köfteleri hazırlayarak servisini yapar	3	2	2	3	1							
		3. Osmanlı mutfağında yer alan yahni ve pilakileri hazırlayarak servisini yapar	1	2	1	1	2							
		4. Osmanlı mutfağında yer alan sebze yemeklerini hazırlayarak servisini yapar.	1	2	1	2	3							
		5. Osmanlı mutfağında yer alan dolma ve sarmaları hazırlayarak servisini yapar	1	1	2	1	1							
	Osmanlı Mutfağında Tatlılar	1. Osmanlı mutfağında yer alan hamur işi tatlılarını hazırlayarak servisini yapar	3	2	2	2	1							
		2. Osmanlı mutfağında yer alan helvaları hazırlayarak servisini yapar	1	1	2	1	2							
		3. Osmanlı mutfağında yer alan meyveli ve sütü tatlıları hazırlayarak servisini yapar.												
		4. Osmanlı mutfağında yer alan hoşafı ve şurupları hazırlayarak servisini yapar												
	Özel Gün Yemekleri	1. Osmanlıdan günümüze özel gün ve yemeklerini açıklar												
2. Belirlenen özel güne ilişkin özel gün yemek menüsünü hazırlar.														

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Pasta Yapım Teknikleri Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0
PASTA YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ	Yaş Pastalar	Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçer											
		Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre gato pasta hazırlar.											
		Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre baton pasta hazırlar											
		Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre rulo pasta hazırlar.											
	Çikolatanın Pastacılıkta Kullanımı	Ulusal Meslek Standartları'na ve reçeteye göre amaca uygun özel gün pastaları yapar.											
		Ulusal meslek standartlarına göre çeşitli spesiyal çikolataları hazırlar											
	Pasta ve Kurabiye Dekorları	Ulusal meslek standartlarına göre kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlar											
		Ulusal meslek standartlarına göre kaplama hamurundan amaca uygun modeller yapar.	2	1	1	1	1						
		Reçeteye göre krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsler.	2	3	2	2	2						
		Reçeteye uygun istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsler.	2	2	3	2	2						
	Şekerlemeler	Ulusal meslek standartlarına göre çeşitli süsleme tekniklerini kullandığı kurabiyeleri süsler.	2	2	2	3	2						
		Türk Gıda Kodeksi'ne, HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette krokan çeşitleri hazırlar	2	2	2	2	3						
	Yeni Pastane Ürünleri Hazırlama	Türk Gıda Kodeksi'ne, HACCP uygulamalarına göre istenen renk, görünüş ve lezzette meyve şekerlemeleri hazırlar.											
		Mesleği ile ilgili dokümanları ve bilgi birikimini kullanarak yeni pasta reçeteleri tasarlar.											
Yeni tasarladığı ve pişirdiği pastayı tadıma sunup yapılan değerlendirmeleri kayıt altına alır.													
		Hazırladığı pastayı tekniğine uygun şekilde sergilenmek üzere çeşitli açılardan fotoğraflar.											

UYGULAMA SINAVI

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ

11-12. Sınıf Sosyal Medya Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM										
			1. YAZILI					2. YAZILI					
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	11
SOSYAL MEDYA	E-Ticaret	1. E-ticarete ilişkin temel kavramları açıklar.											1
		2. E-ticaret türlerini açıklar.											
		3. E-ticarette pazarlama aşamalarını sıralar											
		4. E-ticaret için gereken teknik alt yapı ve güvenlik unsurlarını açıklar.											
		5. E-ticaret ile ilgili hukuki düzenlemeleri takip eder.											
	Sosyal Medya	1. Sosyal medyayı kullanırken temel hak ve özgürlükler kapsamında etik kurallara uygun paylaşım yapar.											
		2. Kimlik gizlenmeden hukuki kuralların sorumluluklarını göze alarak sosyal medya kullanır.											
		3. Sosyal medyayı kullanırken siber şiddete karşı kendini korur.											
		4. Dijital marka yönetimini ve dijital dönüşüm gerekliliğini açıklar.											
		5. Sosyal medya araçlarını açıklar.	1	2	2	2	2						
		6. Sosyal medya platformları için içerik planı oluşturur.	2	1	2	3	2						
		7. Sosyal medya analizi ve raporlama yapar.	2	2	3	2	2						
		8. Sosyal medyada kriz iletişimi kampanyası planlama ve uygulama yapar.	2	3	1	2	2						
	Veri Analizi ve Grafikler	1. Veri ve bilgi kavramlarını açıklar.	3	2	2	1	2						
		2. Veri türlerini ve çevresindeki veri kaynaklarını açıklar.						2	1	2	2	2	
		3. Veri toplama araçlarıyla veriyi toplar ve veri kümesi oluşturur.						2	3	1	2	2	
		4. Tablolarda hâlinde veri hazırlar.						2	2	3	1	2	
		5. Grafik çeşitlerini tanıır ve amaca uygun grafik seçimi yapar.						2	2	2	3	1	
6. Veri görselleştirme araçlarını kullanarak veriye dayalı grafikler							2	2	2	2	3		

AYDIN İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ
11-12. Sınıf Ürün Alımı ve Satışı Dersi Konu Soru Dağılım Tablosu

Öğrenme Alanı	Konu	Kazanımlar	2. DÖNEM											
			1. YAZILI					2. YAZILI						
			Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)					Okul Genelinde Yapılacak Ortak Sınav (Açık uçlu)						
			1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo	1. Senaryo	2. Senaryo	3. Senaryo	4. Senaryo	5. Senaryo		
SORULMASI PLANLANAN AÇIK UÇLU SORU SAYISI			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
ÜRÜN ALIM VE SATIŞI	Ürün Depolama	1. İşletme prosedürüne göre sevkiyatı tamamlanan ürünleri teslim alır.												
		2. İşletme prosedürüne göre ürünü kategorize eder.												
		3. İşletme prosedürüne göre ürünleri sınıflandırarak depoya yerleştirir.												
		4. Ürünün hayat seyirine göre belirlenen depolama ve satış stratejisi işlemlerini yapar.												
	Satış Programı	1. İşletme prosedürüne göre satış ekibini oluşturur.												
		2. İşletme prosedürüne göre ekibin günlük programını hazırlar.												
		3. İşletme prosedürüne göre satış ekibinin motivasyonunu sağlar.												
	Ürünü Satışa Hazırlama	1. İşletme prosedürüne göre satılacak ürünleri hazırlar.												
		2. İşletme prosedürüne göre etiket hazırlayarak ürünleri etiketler.												
		3. İşletme prosedürüne göre ambalajlamada görsel planlama işlemlerini yapar.												
		4. İşletme prosedürüne göre ambalajlama/paketleme işlemlerini yapar.												
	Satış Mekanlarını Hazırlama	1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda sorumlu olduğu alanı temizler.												
		2. İşletme prosedürüne göre mağaza içi düzenlemeleri yapar												
		3. İşletme prosedürüne göre gıda satış mekânı düzenler.												
		4. İşletme prosedürüne göre vitrin düzenlemesinde görsel ekiplere yardımcı olur.												
	Ürün Satışı	1. Alternatif ve kombine satış tekniklerini uygular.	2	1	2	1	2							
		2. Satış hedeflerinin planını uygular.	1	2	1	2	2							
		3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda ürünü teslim eder.	2	1	1	2	1							
		4. İşletme prosedürüne göre günlük satış değerlendirmesi yapar.	2	2	2	1	1							
	Sebze ve Meyve Satışı	1. Sebze ve meyvelerin özelliklerini tespit eder.	1	1	1	1	1							
2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda sebze ve meyvelerin satışını yapar.		1	1	1	2	2								
Şarküteri Ürünlerinin Satışı	1. Şarküteri ürünlerin özelliklerini tespit eder.	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	
	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda et ve et ürünlerinin satışını yapar.						2	1	2	1	2	2	2	
	3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda süt ve süt ürünlerinin satışını yapar.						1	2	1	2	1	2	1	
Kuru Gıda ve İçecek Satışı	1. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda unlu mamuller, konserve ve bakliyat ürünlerinin satışını yapar.						2	1	1	1	2	2	2	
	2. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda içeceklerin satışını yapar.						1	2	2	2	2	2	2	
	3. Hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda soğuk zincirin satış ilkelerini uygular.						2	2	2	2	2	2	2	